



ДЕРЖАВНА СЛУЖБА  
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ  
ВЛАСНОСТІ  
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) **UA**

(11) **69666**

(13) **U**

(51) МПК

**C12G 3/06** (2006.01)

## (12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки: **u 2011 12323**

(22) Дата подання заявки: **21.10.2011**

(24) Дата, з якої є чинними  
права на корисну  
модель: **10.05.2012**

(46) Публікація відомостей  
про видачу патенту: **10.05.2012, Бюл.№ 9**

(72) Винахідник(и):

**Коваленко Ігор Борисович (UA)**

(73) Власник(и):

**Коваленко Ігор Борисович,  
вул. Бабушкіна, 8, м. Сімферопіль,  
Автономна Республіка Крим, 95000 (UA)**

(74) Представник:

**Кужель Емма Вікторівна, реєстр. №144**

## (54) НАСТОЯНКА "ЗОЛОТА НИВА ПОЛІССЯ ПЕРЦЕВА"

### (57) Реферат:

Настоянка містить настій перцю стручкового червоного, ароматний спирт перцю стручкового червоного, колер та водно-спиртову рідину. Додатково вона містить олію ефірну лимонну та настої І зливу калгану і кориці. Як спиртовий інгредієнт водно-спиртової рідини вона містить спирт етиловий ректифікований "Люкс".

**UA 69666 U**



Корисна модель належить до харчової промисловості, а саме - до лікєро-горілочного виробництва, і може бути використана для виготовлення міцних напоїв.

Відома горілка особлива "Чарка з перцем", що містить мальтозу, цукровий сироп 65,8 %-ний, оцет столовий, ароматний спирт червоного стручкового перцю, ароматний спирт духмяного перцю, водно-спиртовий екстракт з рослин сімейства (*Salsona colina*) і спирту етилового ректифікованого вищої очистки, воду питну пом'якшену, при такому співвідношенні інгредієнтів в кг на 1000 дал: мальтози 0,04-0,06, а також цукровий сироп 65,8 %-ний 11,012,0, оцет столовий 0,1-0,3, ароматний спирт червоного стручкового перцю 19,5-20,5, ароматний спирт духмяного перцю 1,5-2,5, водно-спиртовий екстракт з рослин сімейства (*Salsona colina*) 1,0-20,0, спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода питна пом'якшена у з розрахунку на міцність купажу 40 % - решта. [Див. пат. Росії № 2135570, С12G3/06, 1999 р.]. Недоліком такого напою є його недостатньо високі органолептичні показники та складність виготовлення через велику кількість інгредієнтів, що його складають.

Відома також настоянка гірка "Перцовка" [Див. "Рецептури лікєро-горілочаних напоїв і горілок". - К., 1994 р. - С. 187], яка вміщує на 1000 дал напою: настій "Перцовки" 1 і 2 зливів з вмістом капсоїцину 70-288, колер - 30,0, спирт етиловий ректифікований вищої очистки та воду питну пом'якшену з розрахунку на міцність купажу 35 % об. - решта.

За даною рецептурою одержують настоянку гірку міцністю 35 % об. з пекучим гірким злегка пряним смаком та з тим самим ароматом. Недоліком цієї настоянки гіркої є специфічний гірко-пекучий смак, який спрямований на аматора, і який по різному сприймається споживачем, а тому обмежує попит.

Найбільш близькою до корисної моделі, що заявляється, за рецептурним складом є настоянка "Карпатська перчинка", що містить настій перцю червоного, настій перцю чорного, ароматний спирт червоного перцю, ароматний спирт чорного перцю, ароматний спирт кмину, колер, мед та водно-спиртову рідину, при такому співвідношенні на 1000 дал готового продукту в дм<sup>3</sup>: настій перцю червоного стручкового 38,0-42,0, настій перцю чорного 9,0-10,2, ароматний спирт перцю червоного стручкового 75,0-85,0, ароматний спирт перцю чорного 18,0-22,0, ароматний спирт кмину 5,5-6,5, колер (кг) 14,5-15,5, мед натуральний (кг) 7,2-8,2, спирт етиловий ректифікований "Екстра" та воду питну виправлену з розрахунку на міцність купажу 40 % - решта.

За вказаною рецептурою одержують настоянку гірку золотисто-жовтого кольору, з злегка пекучим смаком та характерним горілочним ароматом.

Недоліком виготовленої за вказаною рецептурою настоянки є її недостатньо оригінальний смак та аромат. Таким чином, названа настоянка не відрізняється оригінальністю щодо органолептичних показників. Крім того, у найближчому аналозі використовують спирт "Екстра", який у порівнянні із спиртом етиловим ректифікованим "Люкс" знижує органолептичні показники.

Задачею, на вирішення якої спрямована корисна модель, що заявляється, є створення більш оригінального напою із значно м'яким смаком, приємним ароматом шляхом зміни інгредієнтів та підбору співвідношень між усіма інгредієнтами напою.

Поставлена задача вирішується тим, що у відому гірку настоянку, що містить настій перцю стручкового червоного, ароматний спирт перцю стручкового червоного, колер та водно-спиртову рідину, згідно з корисною моделлю, що заявляється, додатково додають олію ефірну лимонну та настої І зливу калгану і кориці, а як спиртовий інгредієнт водно-спиртової рідини додають спирт етиловий ректифікований "Люкс", при такому співвідношенні інгредієнтів на 1000 дал готового продукту в дм<sup>3</sup>:

настій перцю стручкового червоного (І зливу) 18,0-22,0, ароматний спирт перцю стручкового червоного 8,0-12,0, настій калгану (І зливу) 2,5-3,5, настій кориці (І зливу) 0,8-1,2, олію ефірну лимонну (1:10) 0,4-0,6, колер (кг) 2,0-3,0, спирт етиловий ректифікований "Люкс" та вода питна підготовлена - решта (з розрахунку на міцність купажу 40 % об.)

За співставним аналізом сукупності відмінних ознак корисної моделі, що заявляється, з'ясовано, що існує настоянка гірка "Горілка з перцем", яка містить наступні суттєві ознаки: спирт етиловий ректифікований, воду питну пом'якшену, водно-спиртовий настій перчинки чорного перцю 1 і 2 зливу, колер, мед та олію лимонну, при визначеному їх співвідношенні за сукупністю інгредієнтів у своєму складі має і усі ті, що заявляються, але з іншою їх кількістю. Тому у порівнянні з композицією інгредієнтів настоянки, що заявляється, остання має смак та аромат більш притаманний для зазначеного класу напоїв, а тому володіє більш високими органолептичними показниками.

Настоянка готується у такій послідовності. Спочатку готують сортировку з розрахунку на міцність біля 40 % об. - спирт етиловий ректифікований "Люкс" з водою питною підготовленою,

яку пропускають крізь вугільний фільтр для очистки. Далі задають колер, попередньо розведений в 10-кратній кількості очищеної сортировки, взятої з загального об'єму, і перемішують. Після цього послідовно задають ароматний спирт стручкового червоного перцю, лимонну олію, як спиртовий розчин з концентрацією олії (1:10), крім того, додають настої І зливу перцю стручкового червоного, калгану та кориці, ретельно все перемішують і фільтрують, після чого лабораторно визначають фізико-хімічні показники і органолептичні дані напою та, в разі необхідності, уточнюють міцність, додаючи розрахункову кількість спирту.

Приклади конкретного виконання надані у таблиці, що додається.

У купажний чан об'ємом 100 л вносять в кількості 10,5 л ароматного спирту перцю червоного та готують сортировку - водно-спиртову суміш, яку обробляють на вугільній очисній батареї крізь шар активованого вугілля висотою 4 м із швидкістю фільтрації 40 дал/год. Після очисної обробки у доводний чан вносять колер в кількості 0,25 кг, попередньо розведений в 10-кратній кількості очищеної сортировки, взятої з загального об'єму, і перемішують. Після цього послідовно задають настій перцю стручкового червоного (І зливу), лимонну олію в кількості 0,05 л, яка розведена у 96 % спирті етилового ректифікованому "Люкс" та настої І зливу калгану і кориці у кількості 3,0 та 1,0, відповідно. Потім розчин ретельно перемішують і фільтрують, а на останнє лабораторно визначають органолептичні дані та фізико-хімічні показники, а саме - міцність купажу, та, в разі необхідності, уточнюють її, додаючи необхідну кількість спирту етилового ректифікованого "Люкс" залежно від температури навколишнього середовища. Після завершення технологічного процесу проводять органолептичну оцінку готового напою. Готову продукцію відправляють на розлив в тару.

За такою рецептурою отримують настоянку з такими фізико-хімічними показниками:

міцність, % 40

інтенсивність забарвлення, 0,300

та з такими органолептичними показниками:

зовнішній вигляд прозора рідина

колір золотисто-жовтий

смак злегка пекучий

аромат злагоджений.

Дегустаційна оцінка за 10-бальною системою - 9,9.

Було проведено ряд випробувань і результати занесені в таблицю. З таблиці видно, що найкращими прикладами є 2,3,4 приклади. Приклади 1 і 5 негативні, що підтверджують низькі дегустаційні оцінки.

Таблиця

Інгредієнти на 1000 дал	Одиниця виміру	Приклад 1	Приклад 2	Приклад 3	Приклад 4	Приклад 5
Ароматний спирт перцю червоного	дм <sup>3</sup>	8,0	9,0	10,5	11,0	12,0
Настій перцю стручкового червоного (І зливу)	дм <sup>3</sup>	8,0	9,0	10,5	11,0	12,0
Олія лимонна (1:10)	дм <sup>3</sup>	0,1	0,15	0,2	0,25	0,3
Настій чаполочі пахучої	дм <sup>3</sup>	6,2	6,3	6,45	6,5	6,6
Колер	кг	2,3	2,4	2,5	2,6	2,7
Спирт етиловий ректифікований "Люкс" та вода питна підготовлена	дм <sup>3</sup>	решта	решта	решта	решта	решта
Органолептичні показники:						
зовнішній вигляд		прозора рідина				
колір		золотисто-жовтий				
смак		монотонний горілочаний	злегка пекучий	злегка пекучий	помірно-пекучий	пекучий
аромат		злагоджений				
дегустаційна оцінка по 10-бальній системі		9,6	9,8	9,9	9,7	9,6

## ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

- Настоянка, що містить настій перцю стручкового червоного, ароматний спирт перцю стручкового червоного, колер та водно-спиртову рідину, яка **відрізняється** тим, що вона
- 5 додатково містить олію ефірну лимонну та настої і зливу калгану і кориці, а як спиртовий інгредієнт водно-спиртової рідини вона містить спирт етиловий ректифікований "Люкс", при такому співвідношенні інгредієнтів на 1000 дал готового продукту в дм<sup>3</sup>:

настій перцю стручкового червоного (і зливу)	18,0-22,0
ароматний спирт перцю стручкового червоного	8,0-12,0
настій калгану (і зливу)	2,5-3,5
настій кориці (і зливу)	0,8-1,2
олія ефірна лимонна (1:10)	0,4-0,6
колор (кг)	2,0-3,0
спирт етиловий ректифікований "Люкс" та вода питна підготовлена	решта (з розрахунку на міцність купажу 40 % об.).

---

Комп'ютерна верстка Л.Литвиненко

---

Державна служба інтелектуальної власності України, вул. Урицького, 45, м. Київ, МСП, 03680, Україна

---

ДП "Український інститут промислової власності", вул. Глазунова, 1, м. Київ – 42, 01601